d Test

objektivně
nezávisle
bez reklam

Výsledky jediných skutečně nezávislých testů v ČR a SR a spousta užitečných informací pro spotřebitele každý měsíc ve Vaší schránce a denně na

www.dtest.cz

Děkujeme vám, že jste si stáhli informace z www.dtest.cz.

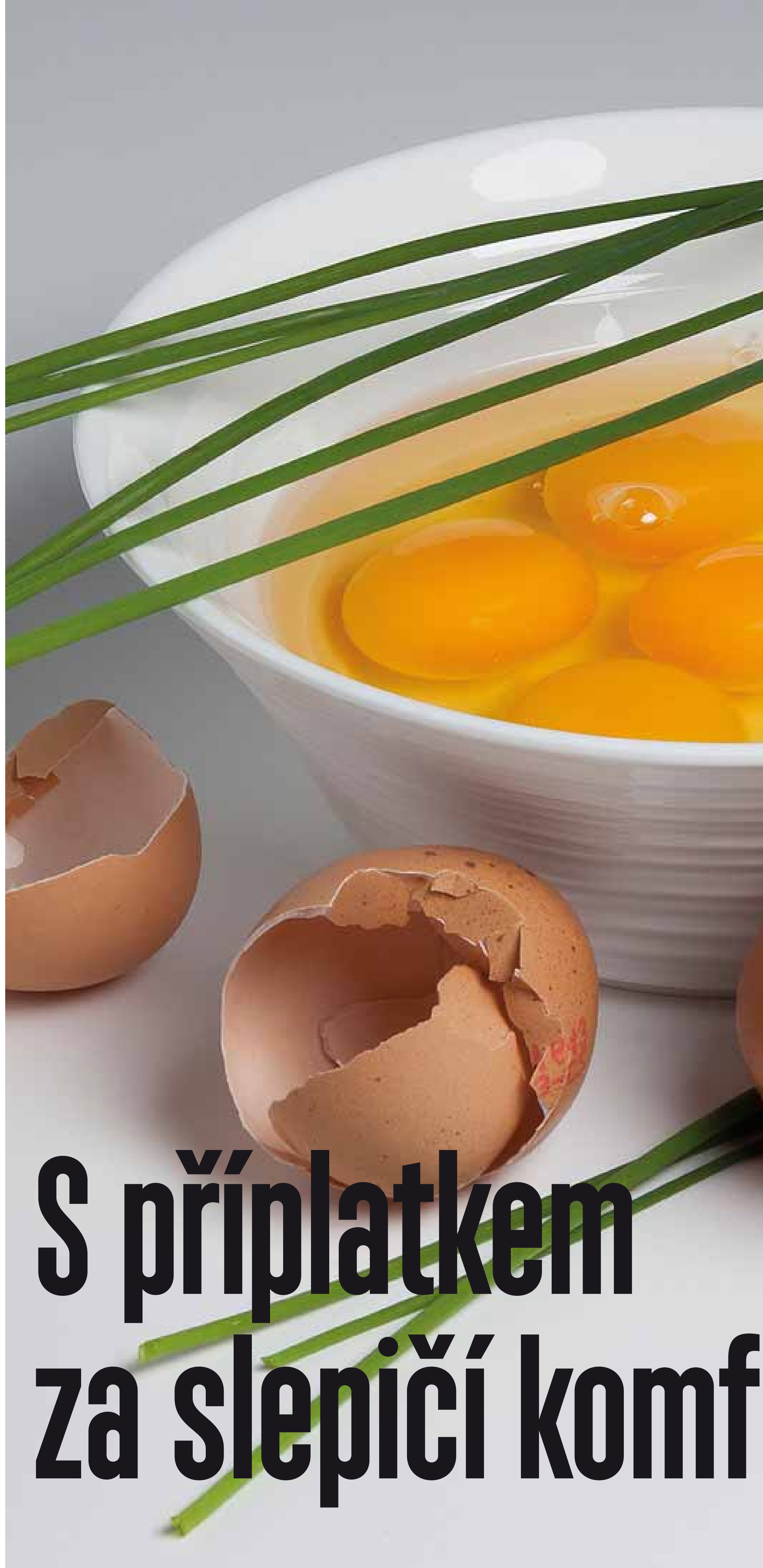
I díky Vašim penězům může časopis dTest hradit vysoké náklady na testování výrobků a poskytovat prvotřídní služby spotřebitelům.

Šířením elektronické verze testu způsobíte, že na další testování a kvalitní služby nebudeme mít dostatek peněz. Přejeme příjemné počtení.



Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit testování.

Komerční subjekty nemají možnost ovlivnit obsah časopisu prostřednictvím inzerce.



S příplatkem za slepičí komf

Každý spotřebitel může při nákupu vajec připlatit drůbežářům na lepší životní podmínky slepic. Dostane za to také kvalitnější vajíčka? Abychom to zjistili, otestovali jsme vejce od nosnic z různých typů ustájení od klecových po biochovy. Pro zajímavost jsme do hodnocení zařadili i netříděná vejce od jednoho drobného chovatele. Kdyby se nejvyšší kvalita vajec poznávala podle nejoranžovějších žloutků, zvítězily by nosnice z klecí na celé čáře. Testy však odhalily, že za jejich sytě vybarvenými žloutky stálo barvivo kanthaxanthin, označené též jako E 161g, běžně přidávané slepicím do krmiva.



d **dobrá rada**

Máte-li možnost, kupujte vejce od drobných domácích chovatelů. Pestrá přirozená strava a dostatek pohybu bohatě stačí k tomu, aby slepice měly vše, co potřebují a jejich vejce byla kvalitní. Na statku si můžete snadno ověřit, jaké krmivo slepice dostávají a jaké jsou jejich životní podmínky. Ceny domácích vajíček jsou vyloženě smluvní a pokud donesete skořápky, můžete získat slevu.

Test neukázal na výrazné rozdíly v kvalitě mezi vejci z odlišných chovů. Bohužel ukázal, že barva žloutku nic neznamená. Celkově nejlepší z vajec prodávaných v obchodech byla vejce nosnic v klecích od společnosti **Česká vejce CZ** (dobře, 3,80 Kč), nejlevnější bylo plato španělských vajec z **Kauflandu EUFI** (dobře, 2,90 Kč). Těm, kterým záleží na životních podmínkách nosnic, lze doporučit **Tesco Organic Bio čerstvá vejce** (dobře, 8,30 Kč).

Když věci vypadají stejně, říká se, že jsou si podobné jako vejce vejci. Náš test ale ukázal, že i mezi vejci mohou být velké rozdíly. Odlišnosti jsou zřejmé nejen na povrchu, ale skrývají se i pod skořápkou. V obchodě musíme věřit tomu, co je napsáno na obalu a ne vždy se dá nahlédnout dovnitř, abychom se podívali na vzhled skořápek. Až doma po rozklepnutí vajíčka můžeme zjistit, zda jeho kvalita není zhoršena krvavými skvrnami ve žloutku či masovými skvrnami bílku, což jsou projevy zhoršeného zdravotního stavu nosnic.

Některé kvalitativní parametry vajec se však nedají zjistit bez odborných chemických analýz. Spotřebitel si například nemůže sám ověřit, zda jsou vejce opravdu obohacena zdravotně prospěšnými omega-3 mastnými kyselinami, jak na obalu tvrdí výrobce. Takovým obohacením se chlubili dva producenti vajec, ale jenom jeden z nich právem. Neměli bychom také propadat iluzi, že nejnádherněji vybarvený žloutek musí nutně být jen dílem samotné přírody. Ale špičkové moderní přístroje se nedají zmást umělou příkrasou.

Za slepičí komfort připlatíme

Testům jsme podrobili 11 výrobků s označením čerstvá vejce jakostní třídy A, dvanáctými do tuctu byla netříděná vejce od drobného chovatele z vesnice. Na českém trhu se prodávají vejce z drůbežáren, rozdělených do čtyř kategorií podle způsobu chovu nosnic, jinak řečeno podle životních podmínek, které v nich slepice mají. Testovali jsme vejce všech čtyř kategorií – na skořápkách jsou označeny číslicí 0 až 3 – abychom zjistili, zda se životní podmínky nosnic projeví na kvalitě vajec.

Připomeňme, že nulou jsou označena vejce z biochovů, jedničkou z volného výběhu, dvojkou z hal na podestýlce a trojkou z klecových chovů. Podrobnosti o typech ustájení uvádíme na jiném místě textu. Ale protože třetina v Česku spotřebovaných vajec pochází ze samozásobení a domácí vajíčka jsou pro mnohé spotřebitele etalonem kvality, opatřili jsme pro testy vejce od jednoho drobného chovatele.

Na rozdíl od velkoproducentů mohou drobní chovatelé prodávat neoznačená a veterinárně neprověřená vejce, a to nejen sousedům, ale i do místní prodejny, avšak nejvýše v počtu 60 kusů týdně.

Náš chovatel má hejno 17 slepic několika plemen, které tráví část dne na zatravněném dvoře, dostávají zrní a k tomu různé zbytky z kuchyně. Vejce by tedy nejspíš odpovídala kategorii 1, což znamená z volného výběhu. Biovejce to ale nejsou, toto označení je vyhrazeno pro vejce slepic krmených z 90 procent produkty ekologického zemědělství a pod stálou kontrolou certifikačních organizací. Kromě nulky na skořápce musí být biovejce označena na spotřebitelském obalu unijním logem ve tvaru zeleného lístku tvořeného dvanácti hvězdičkami a případně i národním logem některé ze čtyř v Česku působících certifikačních organizací. (Blíže o biopotravinách viz dTest 7/2012).

Salmonella se nenašla

Kuchařské recepty stále vyžadují k přípravě různých dobrot tepelně neošetřená vejce, například domácí majonéza ze syrových žloutků, sladká sněhová pěna z našlehaného bílku či tatarský biftek se syrovým vejcem. Hledali jsme proto ve vejcích bakterie rodu Salmonella. Loni bylo v Česku evidováno 10 482 případů salmonelózy,









K hodnocení barvy žloutku se používá standardní patnáctistupňová barevná stupnice od světle žluté po sytě oranžovou.
© DSM

horečnatého střevního onemocnění, jak uvádí statistika Státního zdravotního ústavu.

Je příznivým zjištěním testu, že salmonelly v žádném ze zkoumaných vajec nebyly. Rozhodně méně příznivým zjištěním byl výskyt nečistot na skořápkách, a to trusu, peří, vaječného obsahu, vajíček hmyzu a plísní. Tyto vady představují zvýšené mikrobiální riziko. Jestliže nečistoty přesáhnou osminu povrchu, nesmějí se vejce prodávat jako jakostní třída A. To znamená, že taková vejce by se ani neměla dostat na pulty prodejen, protože jakostní třída B je určena pouze pro průmyslové zpracování.

Kvůli vadám skořápky nevyhověla požadavkům nařízení 589/2008/ES z hlediska kvality polovina hodnocených vzorků, včetně obou značek biovajec, vajec z volného výběhu, podestýlky i od drobného chovatele. Tedy z míst, kde mají nosnice volnost pohybu. Naopak bezproblémová z tohoto hlediska byla všechna vejce z klecových chovů, ale i jedna vejce z podestýlky. Omývat nebo čistit vejce určená k prodeji spotřebitelům je zakázáno. O to pečlivěji by je drůbežárny měly třídit.

Opravdu čerstvá a bez vad?

Třetina vzorků při hodnocení kvality neobstála pro vnitřní vady, jimiž nejčastěji byly krvavé skvrny ve žloutku nebo masové skvrny v bílku. Vejce s těmito vadami také představují zvýšené mikrobiální riziko a rovněž by se neměla prodávat jako vejce jakostní třídy A.

Zda jsou vejce čerstvá můžeme odhadnout i sami, když vejce rozklepneme na rovnou podložku. Bílek se neroztéká a žloutek je hodně vypouklý. Odborníci na to mají přístroj, kterým zjišťují vztah mezi výškou bílku a hmotností vejce. Čím je vejce čerstvější, tím je výsledné číslo vyšší. Hodnotí se počtem tzv. Haughových jednotek na stupnici přijatelnosti v rozmezí od 90 (vynikající) po 40 (nepřijatelná).

Limitem pro ještě přijatelná vejce je 65. Takto, tedy na hranici přijatelnosti, byla ve třech případech hodnocena i vejce z našeho testu. V jednom případě si vejce dokonce vysloužila za pouhých 62 Haughových jednotek hodnocení „špatná“, neměla by se tedy označovat jako čerstvá a měla by být použita pouze na zpracování. Šlo o vejce značky Omega pro z klecového chovu (Schubert partner a.s., Praha) a říkáme to neradi, protože v jiné části testu obstála tato vejce nadprůměrně. To je příklad toho, jak úsilí výrobce o dobrou kvalitu může být zmařeno nevhodnými teplotními podmínkami při distribuci.

Jako vynikající z hlediska čerstvosti nebyla hodnocena žádná z vajec, nejlepším hodnocením byla „výborná“, a to ve čtyřech případech. Nejčerstvější byla biovejce Tesco Organic a také vejce od drobného chovatele. Doplňme, že vejce v testu měla přibližně stejné stáří a byla přibližně v polovině doby minimální trvanlivosti. Vejce musí vydržet 28 dní, týden před vypršením této lhůty musí být stažena z prodeje. Skladovat se musí při nekolísové teplotě v rozmezí od 5 do 18 °C.

Menší, než slibovali

Na snížené čerstvosti se mohlo podepsat nevhodné skladování před prodejem, čistotu vajec by si však měl výrobce ohlídat. A rozhodně musí mít pod kontrolou hmotnost expedovaných vajec. My jsme však zjistili, že ve dvou případech nebyla u vajec dodržena deklarovaná hmotnostní skupina. Místo kategorie L, tedy velká, byla v krabičce vejce kategorie M, tedy střední. Šlo o výrobek šest čerstvých vajec Omega 3 z chovu na podestýlce (Begokon, Slovensko). A to nebyla jediná vada těchto vajec, jak vysvětlujeme na jiném místě. Druhým případem nedodržení hmotnostní skupiny, rovněž od slovenského Begokonu, byla vejce označená jako střední, avšak ve skutečnosti kategorie S, tedy malá. Byla to biovejce, prodávaná pod značkou Tesco Organic.

› str. 20

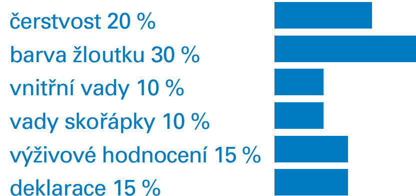


Jak testujeme

podrobný postup testu čerstvých vajec najdete na www.dtest.cz/vejce

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality čerstvých vajec





Šifra mistra drůbežáře

Zajímáte se o to, v jakých podmínkách žijí slepice, které snesly vejce pro vaši omeletu k snídani? Způsob chovu nosnic je označen číslicí 0 až 3, která je uvedena na prvním místě v identifikačním kódu na vaječné skořápce. Prostudovali jsme unijní i české předpisy, abychom zjistili, jak číslice dešifrovat. Pro každý ze způsobu chovu je stanoveno, kolik plochy mají nosnice k dispozici i to, zda se během dne mohou proběhnout na čerstvém vzduchu nebo žijí trvale pod střechou. Čím je číslice v kódu vyšší, tím méně komfortu slepice mají.

Číslice 0 je přidělena biovejcím. Pod střechou drůbežárny lze chovat maximálně šest nosnic na metr čtvereční plochy, délka hřadu pro každou z nich má činit alespoň 18 centimetrů. Nosnice musí mít snadný přístup do venkovního výběhu, kde má mít každá z nich k dispozici čtyři čtvereční metry plochy. Devadesát procent krmiva musí pocházet z ekologického zemědělství. Léčit lze pouze homeopatickými přípravky.

Číslice 1 je vyhrazena vejcím od nosnic ve volném výběhu. Ty musí mít během dne neomezený přístup do venkovního výběhového prostoru, kde na každou z nich musí připadat nejméně čtyři čtvereční metry. Venkovní výběh musí být převážně pokryt vegetací, která nesmí sloužit jiným účelům s výjimkou sadu, zalesněné plochy nebo pastviny, pokud to schválí příslušné orgány.

Číslice 2 označuje, že vejce pocházejí od nosnic, které žijí v halách volně na podestýlce, tvořené slámou, hoblinami nebo pískem. Na metr čtvereční připadá nejvýš devět nosnic.

Číslice 3 přísluší vejcím od nosnic z halového chovu v drátěných klecích. Unijní předpisy nařizují, že od 1. 1. 2012 musí mít každá nosnice k dispozici 750 centimetrů čtverečních využitelné plochy, zatímco před tímto datem stačilo 550 cm². Pro ilustraci: list běžného kancelářského papíru formátu A4 má plochu 623,7 cm². Nové, tzv. obohacené klece jsou o dvacet centimetrů vyšší, než byly původní, nyní zakázané. Nově mají nosnice k dispozici popeliště, hnízdo pro snášení vajec a hřad s patnácti centimetry pro každou z nich.

Zdroj: Nařízení Komise (ES) č. 589/2008 o obchodních normách pro vejce; Nařízení 889/2008 Komise (ES) o ekologické produkci; Vyhláška 208/2004 Sb. o minimálních standardech pro ochranu zvířat

Test Čerstvá vejce



čerstvá vejce	domácí netříděná vejce	Česká vejce CZ Vejce nosnic v klecích	Selská vejce 6 velkých tříděných vajec	Kaufland EUFI – 30 čerstvých vajec	Begokon 6 cereálných vajec	Tesco Organic Bio čerstvá vejce	Zlatá vejce Dobrá vejce 3 cereálií
cena za 1 vejce (Kč)	✕	3,80	4,00	2,90	5,30	8,30	6,30
hodnocení kvality	**velmi dobře 81 %**	**dobře 71 %**	**dobře 71 %**	**dobře 67 %**	**dobře 62 %**	**dobře 62 %**	**dobře 60 %**
čerstvost	**velmi dobře 100 %**	**velmi dobře 100 %**	**velmi dobře 100 %**	**velmi dobře 80 %**	**uspokojivě 40 %**	**velmi dobře 100 %**	**uspokojivě 44 %**
barva žloutku	**velmi dobře 93 %**	**dostatečně 33 %**	**dostatečně 37 %**	**dostatečně 38 %**	**dobře 67 %**	**uspokojivě 59 %**	**dostatečně 39 %**
barevná stupnice	+	–	+	++	+	–	++
přirozená barviva	++	––	–	––	–	–	–
přidaná barviva	++	+	–	–	++	++	–
vnitřní vady	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**
vady skořápky	**dostatečně 30 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**dostatečně 30 %**	**dostatečně 30 %**	**velmi dobře 90 %**
výživové hodnocení	**uspokojivě 55 %**	**dobře 63 %**	**uspokojivě 58 %**	**uspokojivě 53 %**	**dobře 61 %**	**uspokojivě 53 %**	**uspokojivě 54 %**
cholesterol	o	+	o	o	+	+	+
omega mastné kyseliny	+	o	o	o	o	–	o
nasycené mastné kyseliny	o	+	+	+	+	+	o
deklarace	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**dostatečně 30 %**	**velmi dobře 90 %**
dodržení hmotnosti vajec	++	++	++	++	++	–	++
dodavatel / výrobce	drobný chovatel, Středočeský kraj	Česká vejce CZ, Velké Pavlovice	Ovus – podnik živočišné výroby spol. s.r.o., Slaný	EUFI – european financing & investment s.r.o., Praha západ	Begokon p.v.o.d., Slovensko	Tesco Stores ČR a.s.	Zlatá vejce a.s., Benešov
velikost	netříděná	L	L	M	L	M	L
chov	domácí	klecový	klecový	klecový	halový	ekologický	halový
označení původu	Česko	Česko	Česko	Španělsko	Slovensko	Slovensko	Česko
počet vajec v balení	30	6	6	30	6	6	6
datum minimální trvanlivosti	30.5.2013 [1]	25.5.2013	29.05.13	24.05.2013	28.05.2013	30.05.3013	27 05 13

klíč:
++ + o – ––
velmi dobře ⟷ nedostatečně

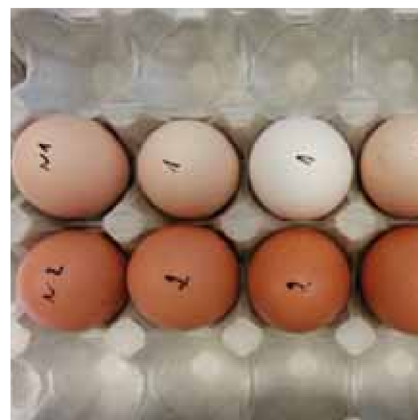
rozpětí hodnocení:
velmi dobře 100–80 %
dobře 79–60 %
uspokojivě 59–40 %
dostatečně 39–20 %
nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:
✓ ano ✕ ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.
[1] snůška 29. 4.–2. 5. 2013

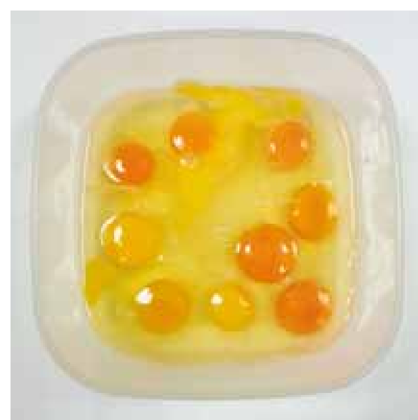


Schubert partner Cereál Q	Zlatá vejce Čerstvá Bio vejce	Tesco Vejce nosnic z volného výběhu	Schubert partner Omega pro	Begokon 6 čerstvých vajec Omega 3
5,00	9,20	7,50	4,70	6,00
uspokojivě 59 %	**uspokojivě 57 %**	**uspokojivě 56 %**	**uspokojivě 51 %**	**nedostatečně 10 %**
uspokojivě 44 %	**dobře 72 %**	**velmi dobře 96 %**	**dostatečně 28 %**	**dobře 68 %**
dostatečně 33 %	**uspokojivě 51 %**	**dostatečně 37 %**	**dostatečně 36 %**	**dobře 68 %**
++	–	++	++	o
––	––	–	–	o
–	++	–	–	++
velmi dobře 90 %	**dostatečně 30 %**	**dostatečně 30 %**	**dostatečně 30 %**	**dostatečně 30 %**
velmi dobře 90 %	**dostatečně 30 %**	**dostatečně 30 %**	**velmi dobře 90 %**	**dostatečně 30 %**
uspokojivě 59 %	**uspokojivě 56 %**	**uspokojivě 43 %**	**dobře 66 %**	**uspokojivě 53 %**
+	+	o	+	+
o	o	–	++	o
+	o	o	o	o
velmi dobře 90 %	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**velmi dobře 90 %**	**nedostatečně 10 %**
++	++	++	++	–
Schubert partner a.s., Praha	Zlatá vejce a.s., Benešov	Tesco Stores ČR a.s.	Schubert partner a.s., Praha	Begokon p.v.o.d., Slovensko
M	M	M	M	L
klecový	ekologický	volný výběh	klecový	halový
Česko	Česko	Slovensko	Česko	Slovensko
6	6	6	6	6
29 05 2013	27.05.13	30.05.2013	26 5 2013	25.05.2013

vítěz testu
výhodný nákup







Mezi domácími vejci ze smíšeného hejna byla zastoupena ta se světlou i tmavou skořápkou. Pro účely testu jsme je rozdělili do dvou skupin, výrazné rozdíly jsme ale nenalezli.

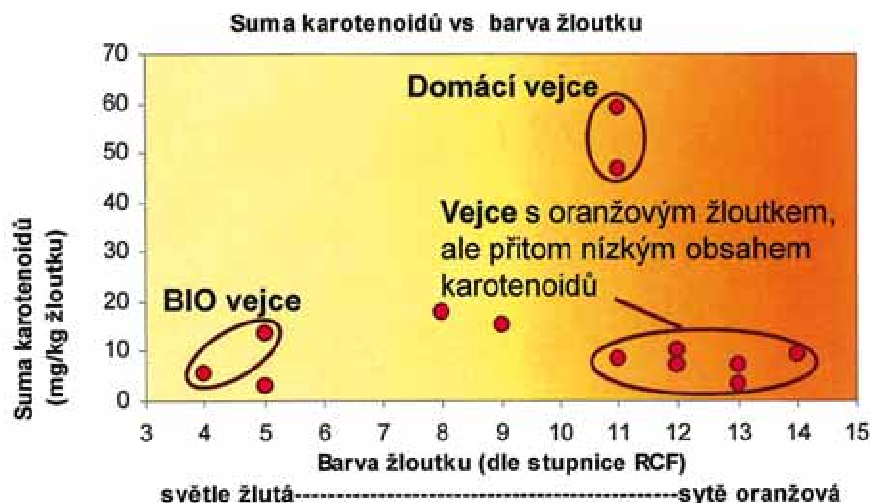
Dobrá vejce 3 cereálií jako jediná z testovaných uvádí na obalu datum snůšky. Díky tomu víte, zda je vejce čerstvé, aniž byste to museli odtušit z data minimální trvanlivosti.

Rozdíl v barvě žloutků testovaných vajec je patrný na první pohled. Barva ovšem o kvalitě života slepice nemusí vypovídat vůbec nic.

Z ciziny je každé čtvrté

Ve spotřebě vajec na obyvatele je Česko lehce pod průměrem Evropy. Spotřeba vajec se uvádí v kilogramech na osobu a rok a průměr Evropy činí 13,9 kg, Česku je to 13,2 kilogramu, což pro představu znamená 257 vajec. Nejraději mají vejce v Maďarsku s 15 kilogramy na obyvatele za rok. Ještě většími jedlíky vajec jsou obyvatelé USA, kteří jich v průměru spořádají 15,3 kg za rok. Obliba vajec v Česku nepodléhá módním tendencím a udržuje se už roky na stejné úrovni. Produkce vajec však u nás stále klesá a od roku 2004 už v ní nejsme soběstační. V roce 2011, ze kdy jsou poslední údaje, bylo u nás každé čtvrté snězené vejce z dovozu.

Zdroj: Ministerstvo zemědělství ČR



Kanthaxanthin má vysokou barvicí schopnost. Proto i velmi nízká koncentrace stačí k výraznému zbarvení žloutku. Na rozdíl od luteinu, přirozeného barviva obsaženého ve žloutku, nemá žádné pozitivní zdravotní účinky. Lutein je důležitý pro lidský zrak. Vysoké množství luteinu obsahovaly vejce z domácího chovu.

V obou případech nevyhověla hmotností dvě vejce z pěti hodnocených kusů.

Barevné žloutky s dopomocí éček

Na krabičce s vejci je spousta údajů, ale nic o barvě žloutků, přestože ta je v obchodních kruzích považována za důležitý aspekt úspěšného prodeje. K určení probarvenosti žloutků používají hodnotitelé standardní barevný vějíř, jehož každá lamela má o stupínek sytější odstín, počínaje světle žlutou, konče tmavě oranžovou. Nalezením lamely shodně probarvené jako žloutek se určí číslo od jedné do patnácti.

V našem testu získala biovejce za světlé zbarvení žloutku čísla čtyři až pět, domácí vajíčka ze zatravněného dvora dostala 11 až 13, zatímco nejtmavší odstíny – vyjádřené čísly 14 až 15 – měla vejce z klecového chovu dovezená ze Španělska. Abychom takovým rozdílům v barevnosti žloutků přišli na kloub, nechali jsme je v chemické laboratoři podrobit spektrální analýze. Výsledná barva se skládá z mnoha složek, z nichž každá má jinou vlnovou délku. Odborníci poznají, zda barva žloutků vznikla s dopomocí speciálních barviv přidávaných do krmiva, anebo výhradně díky karotenoidům z kukuřice, vojtěšky či trávy a jiné zelené píce.

Analýzou absorbčního spektra bylo ve žloutcích vajec šesti značek zjištěno barvivo kanthaxanthin, což je éčko, tedy přídatná látka s označením E 161g. V Evropské unii je její užití v potravinách omezeno na jediný výrobek, a to tradiční štrasburské párečky, povolena je do přípravků pro zvláštní výživu. Zdaleka ne tak přísně se na její využívání pohlíží ve výživě zvířat. Její přídavek v krmivech propůjčuje oranžovější barvu lososímu masu, zlatavý odstín kuřecí kůži a již zmíněným slepičím žloutkům.



Bledá biovejce byla bez příkras

Množství kanthaxanthinu v krmivech nesmí překročit unií stanovené limity, konkrétně pro nosnice je to 8 miligramů na kilogram krmiva. V biochovech není kanthaxanthin povolen a dobrou zprávou je, že jsme ho v testovaných biovejcích nenašli. Obešla se bez něj i pěkně žlutá vejce od drobného chovatele, ale také tři značky vajec „nebio“; avšak vejce z klecových chovů už nikoli. Podrobnosti jsou v hodnotící tabulce.

Spotřebitele můžeme uklidnit, že nalezené hladiny kanthaxantinu v testovaných vejcích nepředstavují riziko pro lidské zdraví a s velkou rezervou vyhovují limitu 3 mg/100 g žloutku a přijatelné denní dávce této látky (ADI). I po opětovném přezkoumání rizik Evropským úřadem pro bezpečnost potravin EFSA v roce 2010 zůstala přijatelná denní dávka kanthaxanthinu na 0,03 miligramu na kilogram tělesné hmotnosti. Pro představu: člověk o hmotnosti 75 kilogramů smí za den přijmout 2,25 miligramů kanthaxantinu, takže by hypoteticky mohl denně sníst 14 vajec ze Španělska, v nichž bylo kanthaxanthinu nejvíce, a to 0,16 miligramů v jednom vejci.

Kanthaxanthin je obsažen v některých mořských řasách a v houbách, avšak vyrábí se synteticky. Bez zásahu člověka se ve vejcích nevyskytuje. A tak konzumací některých vajec do

sebe dostaneme i éčka, i když bychom jejich přítomnost v čistě přírodním produktu vůbec nepředpokládali.

Bylo nebylo, aneb omega-3

Dva z výrobců deklarovali, že jejich vejce byla obohacena omega-3 mastnými kyselinami, které jsou prospěšné našemu zdraví. Analýzou jsme zjistili, že pravdu měl jen jeden z nich, zatímco druhý neměl ve svém výrobku omega-3 mastných kyselin víc než všichni ostatní, to znamená, že svému výrobku přisuzoval neexistující vlastnosti. Omega-3 mastné kyseliny jsou přirozenou součástí vajec, jejich obsah se však dá zvýšit krmivem bohatým na tyto kyseliny, například lněným semínkem anebo rybí moučkou.

Aby výrobce mohl označit svá vejce za obohacená, musí v nich být příslušné živiny o 30 % víc než v běžných vejcích. Tomuto požadavku vyhověla vejce značky Omega pro (Schubert partner, Praha) z klecového chovu, v nichž bylo zjištěno 0,63 gramů omega-3 mastných kyselin ve sto gramech jedlého podílu, což byl až čtyřnásobek množství této látky ve vejcích neobohacených. Zato vejce ze slovenského Begokonu značky Omega 3 z chovu na podestýlce měly těchto mastných kyselin 0,17 gramů ve sto gramech jedlého podílu. Na obalu však byl deklarován přídavek omega-3 mastných kyselin ve výši 0,283 g/100 g.

V Česku není běžné vejce definováno, v USA však databáze složení potravin USDA uvádí, že běžná syrová čerstvá vejce v průměru obsahují 0,19 gramu omega-3 mastných kyselin na sto gramů jedlého podílu, takže má Begokon co dohánět. V testovaných biovejcích byl obsah omega-3 mastných kyselin jen průměrný, nadprůměrně vysoký byl ve vejcích od drobného chovatele. ×

předplatné časopisu dTest
5 důvodů, proč si ho pořídit

1. **Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu.** Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte **zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů** na www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a **bojujeme za spotřebitelská práva.**

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a **usnadní život.**

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu.
Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.

předplatné dTestu objednávejte zde





Předplatné dTestu objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo telefonicky na čísle 241404922.

Aktuálně na www.dtest.cz



Stížností na nechtěné zásilky přibývá
více



Varování před předváděcími akcemi v zahraničí
více



Test myček nádobí 2013
více



Spotřebitelé a povodně
více